

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



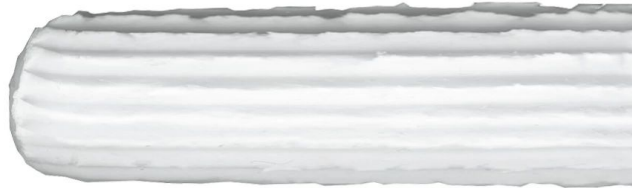
Hotelequip.pt

Bico de Pasteleiro Canelado Aço Inoxidável 6mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP815006	Modelo:	P815006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661815062

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P815006
EAN	8421661815062
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro canelado de 6 mm em aço inoxidável, ideal para decorações detalhadas em pastelaria. Robusto, higiénico e fácil de limpar para uso profissional.

Descricao Completa

Este bico de pasteleiro canelado de 6 mm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a decoração precisa em pastelaria profissional, ideal para acabamentos detalhados em sobremesas.

Bico de Pasteleiro Inox — Bico de Pasteleiro — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	25 mm
Profundidade	45 mm
Altura	25 mm
Diâmetro	6 mm
Peso	0.01 kg

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeção, hotéis, restaurantes com oferta de sobremesas elaboradas e serviços de catering. Permite a criação de decorações finas em petits fours, tartes, bolos, cupcakes e outras iguarias que exijam um acabamento delicado e profissional.

Bico de Pasteleiro Canelado — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Construção em aço inoxidável garante longa vida útil, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Precisão na Decoração:** O design canelado de 6 mm permite criar padrões e texturas consistentes e esteticamente apelativos.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de cremes, glacês e massas leves, adaptando-se a diversas criações de pastelaria.

Este bico é compatível com que tipo de sacos de pasteleiro?

Este bico de pasteleiro é universalmente compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis e descartáveis disponíveis no mercado, bem como com adaptadores de bicos padrão.

Qual a melhor forma de limpar e manter este bico de pasteleiro?

Devido à sua construção em aço inoxidável, o bico pode ser lavado à mão com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene completa e sem resíduos.

Qual a durabilidade esperada para um bico de aço inoxidável em uso profissional?

Fabricado em aço inoxidável, este bico oferece excelente durabilidade e resistência à corrosão e ao desgaste, suportando o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais por muitos anos.

Para que tipo de decorações é mais adequado este bico canelado de 6 mm?

O bico canelado de 6 mm é ideal para criar bordas decorativas, rosetas, estrelas e outros padrões texturizados em bolos, cupcakes, éclairs e petits fours, conferindo um acabamento elegante.

Este material é seguro para contacto com alimentos e resistente a ácidos?

Sim, o aço inoxidável é um material amplamente utilizado em equipamento de cozinha profissional, sendo seguro para contacto com alimentos e resistente à maioria dos ácidos presentes em ingredientes de pastelaria.